

* * * *

我国におけるケカビ目菌類の分類学的研究は主に醗酵及び Air-borne fungi の研究分野から進められたため、醗酵の基質 (Chinese yeast など) が菌類の生育の場として強く着目され、この菌群の主要な生育の場である土壌、糞などに着目した研究は極めて少ない。分節孢子嚢形成群の分類については印東 (1962) による研究があげられるが、孢子嚢形成群については十分な研究がないという現状である。

筆者は 1973 年以来、生育基質として主に土壌や糞に着目し、日本各地に孢子嚢形成群の採集を行ない多数の菌株を収集した。これらの菌株の培養結果と従来の記録などに基づいて日本産の孢子嚢形成群の記載分類学的研究を実施した。本報告はその第一報を構成するもので、研究歴史、研究方法及び科の階級の検索表を記述した。

○西洋松露の我国への渡来 (小林義雄) Yosio KOBAYASI: When the european truffle was introduced to Japan as the food material?

西洋松露 (Truffel) がいつ頃食品として我国に伝えられたか、それに就いての詮索である。チーズが既に元禄時代の江戸城中でケンペルによって試食用に供され、或は南蠻時代に伝えられたかも知れないが、これに比べると西洋松露の方はずっと後世のことであろう。南方熊楠がトルーフルの名でこれを紹介しているが(雑誌 太陽 1923)、これは外国の文献と外国に於ける経験によって記述したにすぎない。川村清一博士がかって上野の精養軒で供されたと述べているが、これは大正年代以降のことである。思うに明治開化以来、宮中で開かれた公式の宴会では、恐らく貴重な食品としてこれが供されて居たと思われ、当時の記録をしらべれば面白い資料が発見出来そうである。ところで近ごろ、例の鹿鳴館時代 (1883-1887) にそこで催された宴会のメニューの写しを、つれづれなる儘にながめて居ると次の料理名が目についた。

煮込牛織肉 松露野菜

この松露であるが、宴会の開かれたのは明治20年11月10日のことであり、日本の松露の旬とは、いささかはずれている。また味の極めて淡白なこれが牛肉の煮込みとは合ひそうもない。そこでこのメニューの日本語に対応する仏文を見ると、Filet de Baeuf à la Perigord とある。これで読めた。ペリゲーはフランス西南部の西洋松露の産地であり、上等な松露の異名ともなっているからである。100年近くも昔のメニューをながめ舌なめずりしても致し方ないので、この項は是迄。 (国立科学博物館)